



ME0113M

Horno microondas

Manual del usuario



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG





CONTENIDO

Uso de este manual de instrucciones	2
Información de seguridad importante	2
Descripción de los símbolos e iconos	3
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas.	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Instalación del horno microondas	6
Cómo funciona un horno microondas	7
Comprobación de los componentes	7
Información sobre garantía y servicio técnico	7
Instalación del horno microondas	8
Panel de control	8
Ajuste del reloj	9
Uso del botón pausa/cancelar	9
Uso del botón +30 Sec (+30 s)	9
Uso de los botones de cocción por sensor	9
Uso de los botones de cocción inmediata	10
Uso del botón arroz/pasta	10
Uso de los botones para carne	12
Descongelación automática	13
Recalentamiento automático	13
Ajuste de tiempos de cocción y niveles de potencia	14
Cocción en una etapa	14
Cocción en varias etapas	14
Modo de demostración	14
Uso de los botones más/menos	15
Conexión y desconexión de la alarma	15
Uso del temporizador de cocina	15
Ajuste del bloqueo infantil	15
Utensilios de cocción	16
Técnicas de cocción	17
Guía de cocción	18
Guía de descongelación automática	20
Recetas	21
Guía para la solución de problemas	22
Cuidado y limpieza	23
Mensajes de error	23
Especificaciones	23

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS



ADVERTENCIA

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte.**



PRECAUCIÓN

Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**



Advertencia: riesgo de incendio



Advertencia: superficie caliente



Advertencia: electricidad



Advertencia: material explosivo



NO intentar.



Seguir las indicaciones explícitamente.



NO desmontar.



Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.



NO tocar.



Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.



Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.



Notas



Importante

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS.

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

- la puerta (curvada)
 - las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
 - los cierres y las superficies de cierre
- (d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

 ADVERTENCIA				
 Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
 No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
 Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
 No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
 El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
 Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
 No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
 En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓

	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador.)	✓	✓		
	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico	✓	✓	✓	✓

	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓
	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
	Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador.)	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
	Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.	✓	✓	✓	
	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓



	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrela con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓
	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.	✓	✓	✓
	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.		✓	
	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓
	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓
	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓
	Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓

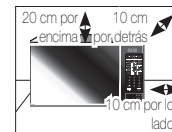
	Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. (Sólo modelos con la función de limpieza.)	✓	✓	
	Los restos de los derrames deben eliminarse antes de efectuar la limpieza y durante ésta se pueden dejar dentro del horno los utensilios especificados en el manual. (Sólo modelos con la función de limpieza.)	✓	✓	✓
	Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓
	Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.	✓		
⚠ PRECAUCIÓN				
	Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓	✓	✓
	Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓	✓	
	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓	✓	✓
	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓	✓	✓
	Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓	✓	✓
	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓	✓
	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓	

	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.		✓	✓
	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓	✓	
	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.		✓	
	No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.		✓	
	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.		✓	
	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.		✓	
	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓		✓
	No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.	✓		✓
	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓	✓	
	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓

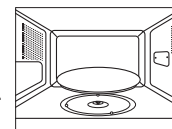
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

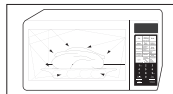
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.



CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Bases de la cocción.

1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el contenedor utilizado y las propiedades de la comida.
 - Cantidad y densidad
 - Contenido en agua
 - Temperatura inicial (refrigerado o no)

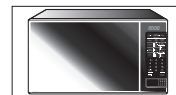


Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

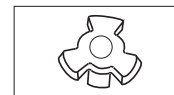
- Cantidad y densidad
- Contenido en agua
- Temperatura inicial (refrigerado o no)

COMPROBACIÓN DE LOS COMPONENTES

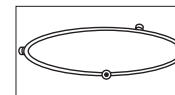
Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



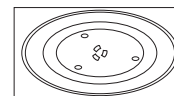
Horno microondas



Acoplador



Aro de guía giratorio



Plato giratorio

INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Cuando se ponga en contacto con Samsung, indique el modelo concreto y el número de serie, que normalmente se encuentran en la parte posterior o inferior del producto. Anote estos números, junto con el resto de la información solicitada. Mantenga esta información en un lugar seguro como registro permanente de su compra, para ayudarle en la identificación en el caso de robo o pérdida, así como una copia de la factura como prueba de compra, en el caso que se necesite asistencia técnica.

NÚMERO DEL MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE ADQUISICIÓN _____

ADQUIRIDO EN _____

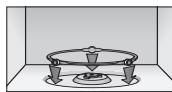
La asistencia técnica en garantía sólo la puede realizar un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. En caso de que necesite servicio técnico en garantía, proporcione la información anterior con una copia de la factura al centro de servicio técnico autorizado de Samsung.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

1. Ponga el horno sobre una superficie plana y resistente y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente puesta a tierra. Una vez enchufado el horno, se mostrará esta pantalla:
Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros (cuatro pulgadas) detrás, encima y a cada lado del horno.



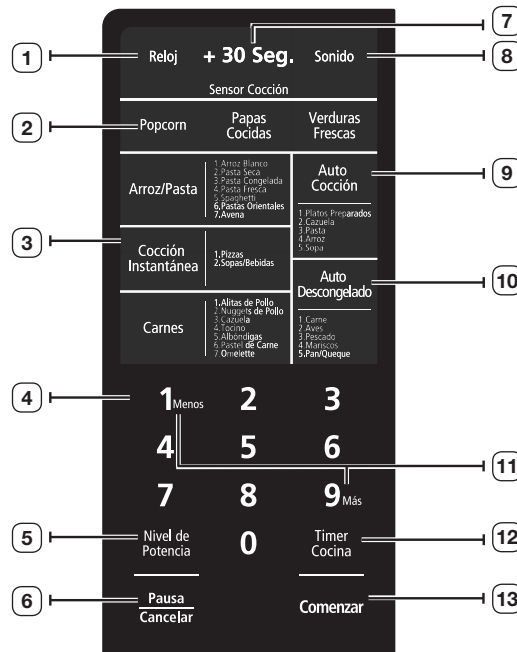
2. Para abrir la puerta tire del pomo.
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
4. Coloque el aro premontado en la ranura del centro del horno.



5. Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres ranuras encajen con el acoplador de la base del horno.)



PANEL DE CONTROL



1. Reloj
2. Botones de Cocción con sensor
3. Menús de Autococción
4. Botones Numéricos
5. Botón Nivel de potencia
6. Botón Pausa/Cancelar
7. Botón +30 Sec (+ 30 s)
8. Botón Sonido
9. Botón Recalentamiento automático
10. Botón Descongelación automática
11. Más/Menos
12. Botón Temporizador de cocina
13. Botón Inicio



AJUSTE DEL RELOJ

Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra "12:00"
Establezca la hora actual.

1. Pulse el botón **Clock (Reloj)**.
2. Use los botones numéricos para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar tres números por lo menos. Si son las 5:00, escriba 5, 0, 0.
3. Cuando hayan transcurrido 5 segundos, el indicador "ENTER" parpadea y aparece "Cloc".
4. Pulse **Clock (Reloj)** de nuevo. Comienza a parpadear un color para indicar que la hora se ha ajustado.

 Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, deberá restaurar el reloj. Si quiere saber qué hora es mientras está cocinando, pulse el botón **Clock (Reloj)**.

USO DEL BOTÓN PAUSA/CANCELAR

El botón **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite hacer una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** una vez. Para reiniciar, pulse **Start (Inicio)**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** dos veces.
- Si desea corregir un error que acaba de introducir: pulse **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.

USO DEL BOTÓN +30 SEC (+30 S)

Este botón permite aumentar cómodamente el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos a alta potencia.

1. Pulse una vez el botón **+30 Sec (+30s)** por cada 30 segundos que desee añadir.
-  Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **+30 Sec (+30 s)** por cada minuto que desee añadir.
2. Pulse el botón **Start (Inicio)**.

USO DE LOS BOTONES DE COCCIÓN POR SENSOR

Esta función ajusta automáticamente la cocción para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

1. Pulse el botón de **descongelación por sensor** que corresponda al tipo de alimento que esté descongelando.
2. Pulse el botón **Start (Inicio) (Popcorn (Palomitas))**, por ejemplo). El visor muestra "----" y el horno microondas iniciará la cocción. Cuando haga palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para que no se sobrecaliente la bandeja de vidrio. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Clock (Reloj)**.

TABLA DE COCCIÓN POR SENSOR

Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad
Palomitas de maíz	85 g-100 g / 1 paquete
	Procedimiento
	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado cuando retire del horno y abra la bolsa caliente. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Patatas asadas	1 a 6 unid.
	Procedimiento
	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Deje reposar 3-5 min. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Verduras frescas	1 a 4 tazas
	Procedimiento
	Coloque las verduras en un plato apto para microondas y añada 2 cucharadas soperas de agua. Cubra con film de plástico apto para microondas. (Los mejores resultados se obtienen usando la tapa de cristal.) Si utiliza film de plástico, debe dejar un pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación. Saque las verduras del horno, deje reposar cubierto durante 2 minutos, remueva o sirva. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.

USO DE LOS BOTONES DE COCCIÓN INMEDIATA

1. Pulse el botón de **cocción inmediata** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Bebidas**). El visor muestra el tamaño de la primera ración. (Los indicadores "ENTER" ("INTRODUCIR") y "QTY." ("CANTIDAD") comienzan a parpadear):
 2. Pulse el botón varias veces para seleccionar el tamaño de la ración que desee. El visor alternará entre todos los tamaños de ración disponibles.
 3. Pulse el botón **Start (Inicio)** para que dé comienzo la cocción.
-  Cuando termine el tiempo de cocción el horno comienza a emitir pitidos. El horno emitirá un pitido cada minuto.

Código	Alimento	Peso
A-1	Recalentamiento de pizza	1 porción / 2 porciones / 3 porciones / 4 porciones
	Observaciones	
	Ponga la pizza en un plato apto para microondas, con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.	
A-2	Bebidas	½ taza / 1 taza / 2 tazas
	Observaciones	
	Utilice una taza o una jarra para medir; no la tape. Coloque la bebida en el horno. Después de calentarla, agítela bien.	

USO DEL BOTÓN ARROZ/PASTA

1. Pulse el botón **Rice/Pasta (Arroz/Pasta)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación).
-  Pulse el botón **Rice/Pasta (Arroz/Pasta)** varias veces para seleccionar la opción que desee. (Consulte el **diagrama de la función Rice/Pasta (Arroz/Pasta)** que aparece a continuación.)
2. Pulse el botón numérico **1** o **2, 3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en la **tabla de la función Rice/Pasta (Arroz/Pasta)** que aparece a continuación.)
3. Pulse el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción.

TABLA DE LA FUNCIÓN ARROZ/PASTA

Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
A-1	Arroz blanco	1-2 raciones	Arroz: Tª ambiente / Agua: Tª ambiente
	Observaciones		
	Lave el arroz con agua fría hasta que el agua salga totalmente clara. Coloque el arroz y el agua en un cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex con tapa; después de cocer el arroz, déjelo reposar sin retirar la tapa. Deje reposar el arroz durante 3-5 minutos y remueva para separar los granos.		
		1 ración	2 raciones
	Arroz	100 g	200 g
	Agua	250 ml	375 ml



Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
A-2	Pasta seca	1-2 raciones	Agua: agua del grifo 60 °C
	Observaciones		
	Coloque la pasta seca en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex (rompa la pasta, si fuera necesario, para que quepa) y cueza sin tapar. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2-5 minutos. Remueva y sirva.		
		1 ración	2 raciones
A-3	Pasta congelada	1-2 raciones	Agua: agua del grifo 60 °C
	Observaciones		
	Coloque la pasta congelada en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex y cueza sin tapar. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2-5 minutos. Remueva y sirva.		
		1 ración	2 raciones
A-4	Pasta fresca	1-2 raciones	Agua: agua del grifo 60 °C
	Observaciones		
	Coloque la pasta fresca en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex y cueza sin tapar. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2-5 minutos. Remueva y sirva.		
		1 ración	2 raciones

Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
A-5	Espagueti	1-2 raciones	Agua: agua del grifo 60 °C
	Observaciones		
	Coloque los espaguetis secos en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex (rompa la pasta, si fuera necesario, para que quepa) y cueza sin tapar. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2-5 minutos. Remueva y sirva.		
		1 ración	2 raciones
A-6	Fideos de 2 minutos	1-3 raciones	Agua: hirviendo
	Observaciones		
	Rompa los nidos de fideos y colóquelos en un cuenco grande para microondas. Vierta el agua hirviendo sobre los fideos y cueza sin tapar. Cuando el horno emita un pitido a media cocción, remueva bien y pulse Inicio para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante dos minutos. Remueva y sirva.		
		1 ración	2 raciones
A-7	Gachas de avena	1-2 raciones	Avena: Tª ambiente Agua y leche: fría
	Observaciones		
	Coloque la harina de avena y el agua o la leche en un cuenco para microondas y cueza sin tapar. Cuando el horno emita un pitido, remueva y pulse Inicio para continuar. Después de la cocción, remueva bien y añada azúcar moreno o miel.		
		1 ración	2 raciones

USO DE LOS BOTONES PARA CARNE

1. Pulse el botón **Meat (Carne)** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación).
2. Pulse el botón **Meat (Carne)** varias veces para seleccionar la opción que desee. (Consulte el **diagrama de la función Meat (Carne)** que aparece a continuación.)
3. Pulse los botones numéricos **1** o **2, 3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en el **diagrama de la función Meat (Carne)** que aparece a continuación.)
3. Pulse el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción.

TABLA DECARNE

Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
A-1	Alitas de pollo	4-5 pzs. / 8-10 pzs.	Refrigerado
	Observaciones Distribuya las alitas sobre el plato. Cubra con papel encerado.		
A-2	Nuggets de pollo	4 pzs. / 8 pzs.	Refrigerado
	Observaciones Ponga una servilleta de papel absorbente sobre el plato y disponga los nuggets sobre ella. No los cubra. Deje reposar 1 minuto.		
A-3	Guiso de carne	1 plato	Refrigerado
	Observaciones <u>Ingredientes para el guiso.</u> 2 zanahorias medianas (de 85 g a 110 g antes de pelar), 2 cebollas medianas (de 110 g a 140 g. antes de pelar) 2 patatas medianas (de 165 g a 195 g antes de pelar), 450 g de carne de ternera picada, ½ cucharadita de sal, ¼ taza de agua ⅓ cucharadita de pimienta. Pele y trocee las verduras en rodajas de ⅓ pulgada de grosor, reparta la carne en 12 trozos pequeños y planos con ayuda de un anillo de latón Reynolds de 2 pulgadas. Hamburguesas planas. En una cazuela de 2 litros, coloque la mitad de la carne, de las zanahorias, de las cebollas y de las patatas. Espolvoree con sal y pimienta. Repita las capas y asegúrese de que la capa superior de carne esté completamente cubierta de verduras. Añada agua. Presione las capas hacia el fondo de la cazuela. Cubra. Después de la cocción deje reposar el guiso durante 5 minutos. Sirva.		

Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
A-4	Panceta	100-125 g / 200-225 g 300-325 g	Refrigerado
	Observaciones Elija tiras de panceta frescas en su carnicería o supermercado. Coloque papel absorbente en el plato para microondas o en el recipiente de cristal de pyrex, cubra la comida con otro trozo de papel absorbente y comience la cocción. Sirva.		
A-5	Albóndigas	1 plato	Refrigerado
	Observaciones <u>Ingredientes para las albóndigas.</u> 450 g de carne picada, ¼ taza de cebolla picada, 1 huevo batido, 1 cucharadita de sal, ¼ cucharadita de pimienta y 2 cucharadas soperas de agua. Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Forme albóndigas de un tamaño de 20 o 25 mm. Coloque las albóndigas en un recipiente. Cúbralas con film transparente apto para microondas, levantando una esquina del film unos 50 mm para facilitar la ventilación, y comience la cocción. Después, deje reposar 5 minutos. Sirva.		
A-6	Rollo de carne picada	1 plato	Refrigerado
	Observaciones <u>Ingredientes para la carne picada.</u> 675 g de carne picada, ½ taza de pan rallado, ½ taza de cebolla picada, ½ taza de pimienta verde picado, 1 taza de leche, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de salsa de tomate, ¼ cucharadita de pimienta y ¼ cucharadita de sal. Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Coloque la mezcla de carne en un molde y alise la parte superior. Cúbrala con un film de plástico y levante una esquina unos 5 cm para facilitar la ventilación. Colóquelo en paralelo en la parte frontal del horno. Una vez cocido, deje reposar durante 5 minutos. Sirva.		
A-7	Tortilla	1 plato	Refrigerado
	Observaciones <u>Ingredientes para la tortilla.</u> 3 huevos de tamaño mediano, 1 tomate, 30 g de jamón picado, 2 cucharadas soperas de leche, hierbas y especias. Bata los huevos, añada el jamón, 2 cucharadas de leche, hierbas y especias. Corte el tomate en cubos y añada a la mezcla con 50 g de queso rallado. Cuando el horno emita un pitido, remueva bien y pulse Start (Inicio) para continuar. Después de la cocción deje reposar durante 2 minutos. Sirva.		



DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Para descongelar alimentos, ajuste el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

1. Pulse el botón **Auto Defrost (Descongelación automática)**. El visor muestra "1". ("ENTER" y "kg" comienzan a parpadear).
2. Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Descongelamiento automático** varias veces. También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente.
- ☒ Es posible seleccionar hasta un máximo de 2 kg (excepto para pan).
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción durante la descongelación, el horno emitirá pitidos para informarle de que debe girar la comida.
4. Abra la puerta del horno y gire los alimentos.
5. Pulse el botón **Start (Inicio)** para que continúe la descongelación.

☒ Consulte en la página 20 la guía de descongelación automática.

RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Para recalentar comida, seleccione el tipo de plato y el número de raciones que desea recalentar y el microondas ajustará automáticamente el tiempo de calentamiento.

1. Pulse el botón **Recalentamiento Automático** varias veces para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar. El tamaño inicial de cada plato es de una ración.
- ☒ Puede seleccionar hasta cuatro raciones para guisos y pasta, para recalentar arroz enlatado. Para un plato de comida sólo se puede seleccionar una ración. El visor muestra el plato y la cantidad elegida.
2. Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de las raciones. **Por ejemplo, para tres raciones, pulse el botón 3 (consulte el tamaño de las raciones en la tabla de calentamiento automático que puede ver a continuación)**. El visor muestra el número de raciones que ha seleccionado:
3. Pulse el botón **Start (Inicio)**. El visor mostrará el tiempo de cocción.

DIAGRAMA DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Alimento	Código	Peso	Observaciones
Plato de comida	rH-1	1 ración	Use sólo alimentos precocinados y refrigerados. Tape el plato con film de plástico perforado o papel de cera. Contenido - 85-110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g con huesos) - ½ taza de fécula (patatas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de verduras (unos 85-110 g)
Guiso de carne	rH-2	* 1-4 tazas	Use sólo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o film de plástico ventilado. Remueva bien los alimentos antes de servir.
Pasta	rH-3		
Arroz	rH-4		
Sopa enlatada	rH-5		

* 1 taza = 1 ración

AJUSTE DE TIEMPOS DE COCCIÓN Y NIVELES DE POTENCIA

Su microondas permite ajustar hasta dos fases distintas de cocción, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El botón **Power Level (Nivel de potencia)** le permite controlar la intensidad calorífica de Templado (1) a Alta (0).

COCCIÓN EN UNA ETAPA

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en alto (0). Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

1. Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2, 0, 0.**
2. Si desea ajustar un nivel de potencia distinto de alto (0), pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia

1 = PL:10	(Templado)	6 = PL:60	(Fuego lento)
2 = PL:20	(Bajo)	7 = PL:70	(Medio alto)
3 = PL:30	(Descongelar)	8 = PL:80	(Recalentar)
4 = PL:40	(Medio bajo)	9 = PL:90	(Saltear)
5 = PL:50	(Medio)	0 = PL:Hi	(Alto)

3. Pulse el botón **Start (Inicio)** para comenzar la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse **Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)** antes de pulsar **Start (Inicio)** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior.
 - ☒ Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón **Power Level (Nivel de potencia)** antes de introducir la segunda fase de cocción. Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia alto, pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** dos veces.
2. Use los botones numéricos para ajustar el segundo tiempo de cocción.
3. Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.
4. Pulse **Start (Inicio)** para iniciar la cocción.
 - ☒ Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón **Power Level (Nivel de potencia)**.

MODO DE DEMOSTRACIÓN

Puede utilizar el modo de demostración para conocer el funcionamiento del horno microondas sin realizar ninguna cocción.

1. Mantenga pulsado el botón **0** y pulse el botón **1**. Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1 indicado anteriormente.



USO DE LOS BOTONES MÁS/MENOS

Los botones **More/Less (Más/Menos)** permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos. Sólo funcionan en los modos **Rice/Pasta (Arroz/Pasta)**, **Meat (Carne)**, **Instant Cook (Cocción instantánea)**, **Auto Reheat (Recalentamiento automático)**, **Pizza Reheat (Recalentamiento de Pizza)**, **Bebidas o Time Cook (Tiempo de cocción)**, **Kitchen Time (Temporizador de cocina)**.

Use los botones **More/Less (Más/Menos)** sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

La función **More/Less (Más/Menos)** no se puede utilizar con los botones de **cocción por sensor**.

Los botones **More/Less (Más/Menos)** no se pueden usar con la tecla **Auto defrost (Descongelación automática)**.

1. Para AUMENTAR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **More (Más) (9)**.

2. Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Less (Menos) (1)**.

 Si desea aumentar o reducir tiempo en unidades de 10 segundos en el modo **Time Cook (Tiempo de cocción)**, **Kitchen Time (Temporizador de cocina)** pulse los botones **More (Más) (9)** o **Less (Menos) (1)**.

CONEXIÓN Y DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse el botón **Sound (Sonido)**. El visor muestra "ON". ("START" comienza a parpadear).
2. Para desactivar el volumen pulse el botón **Sound (Sonido)**. La pantalla muestra: "OFF". ("START" comienza a parpadear).
3. Pulse **Start (Inicio)**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.

USO DEL TEMPORIZADOR DE COCINA

1. Pulse el botón **Kitchen Timer (Temporizador)**.
2. Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.
3. Pulse **Start (Inicio)** para iniciar el temporizador.
4. En la pantalla se efectúa una cuenta atrás y suena la alarma una vez transcurrido el tiempo establecido.

 El microondas no se enciende cuando se utiliza el temporizador.

AJUSTE DEL BLOQUEO INFANTIL

El horno microondas puede bloquearse para que los niños no puedan usarlo sin supervisión.

1. Mantenga pulsado el botón "0" mientras pulsa el botón "2". La pantalla muestra "Loc".
-  A partir de este momento el horno microondas no podrá utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquear el horno, repita el paso 1.

UTENSILIOS DE COCCIÓN

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada:** Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas:** Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas:** Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado:** Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente:** Úselos para calentamiento cortos y para cubrir; absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel:** Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros:** Use sólo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio:** Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza demasiado papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres:** Use estos materiales sólo si están etiquetados como "aptos para microondas". Si no llevan la etiqueta, haga una prueba para ver si se pueden utilizar con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico:** Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera:** Use estos materiales sólo para calentamientos cortos ya que pueden ser inflamables.

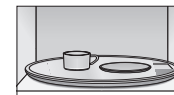
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio:** El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel:** Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno:** Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos:** Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal:** Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza de vidrio con agua y colóquela en el horno, al lado del plato que quiere probar.



2. Pulse el botón **One Minute+ (Un Minuto +)** para calentar durante un minuto a la potencia alta. El agua deberá calentarse, mientras que el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.



TÉCNICAS DE COCCIÓN

Especificaciones

Remover

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Disposición

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Déle la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, esta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubra un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el panel de función More/Less (Más/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y las tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que salga el vapor adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si debe dar la vuelta o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, una vez iniciada la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción automática por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. La humedad resultante puede afectar al sensor.
- No instale el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia
Rosbif sin hueso Hasta 4 libras	Tiempo de cocción: 10-14 min. / 0,5 g, a 50 °C - Poco hecho 11-15 min. / 0,5 kg a 55 °C - Medio 12-17 min. / 0,5 kg a 65 °C - Muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).
	Indicaciones Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 4 libras	Tiempo de cocción: 14-18 min. / 0,5 kg a 70 °C - Muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).
	Indicaciones Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cubra con envoltura de plástico ventilada. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 minutos.



Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cubra con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia
Pollo entero Hasta 4 libras	Tiempo de cocción: 10-13 min. / 0,5 kg a 80 °C Nivel de potencia: Medio-alto (7).
	Indicaciones
	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Deje reposar 5-10 min.
Trozos de pollo Hasta 2 libras	Tiempo de cocción: 10-13 min. / 0,5 kg 80 °C, carne oscura 75 °C, carne blanca Nivel de potencia: Medio alto (7).
	Indicaciones
	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cubra con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Deje reposar 5-10 min.

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de potencia
Supremas Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 9-13 min. / 0,5 kg Nivel de potencia: Medio-alto (7).
	Indicaciones
	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cubra con papel encerado. Déles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Deje reposar 3-5 min.
Filetes Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 6-10 min. / 0,5 kg Nivel de potencia: Medio alto (7).
	Indicaciones
	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cubra con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de ½ pulgada, déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Gambas Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 6-8 min. / 0,5 kg Nivel de potencia: Medio alto (7).
	Indicaciones
	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cubra con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar verduras en el microondas

- Las verduras se deben lavar justo antes de cocinarlas. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada $\frac{1}{4}$ de taza de agua.
- Las hortalizas de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Las verduras enteras, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine hortalizas cortadas, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de la cocción, debe perforar en varios puntos la piel de las hortalizas enteras y sin pelar, como patatas, calabaza, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice las hortalizas enteras cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que las hortalizas densas y grandes terminen de cocerse después de sacarlas del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

GUÍA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Código	Alimento	Peso	Temperatura inicial
1	Carne	0,1-2 kg	20-60 minutos
	Observaciones Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.		
2	Aves	0,1-2 kg	20-60 minutos
	Observaciones Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.		
3	Pescado	0,1-2 kg	20-50 minutos
	Observaciones Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.		
4	Marisco	0,1-2 kg	20-50 minutos
	Observaciones Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para gambas, langostinos, marisco con caparazón duro o almejas.		
5	Pan/torta	0,1-0,7 kg	5-30 minutos
	Observaciones Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.		



-  Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

RECETAS

Estofado de buey y cebada

675 g de estofado de buey partido en trozos de ½ pulgada
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (380-405 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de ½ pulgada (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (250-280 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cazuela de 2 cuartos de galón ponga la carne, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con tapa. Cueza a potencia alta (0) durante 10 a 12 minutos hasta que el buey pierda el color rosado, removiendo una vez.
2. Mezcle con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubra con tapa. Cueza a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que la carne y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añada los guisantes. Cubra con tapa. Cueza a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos más. Retire el laurel antes de servir.
Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1⅛ de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimienta rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (250-280 g) de brócoli troceado congelado, previamente descongelado
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2 litros, cueza la cebolla y la mantequilla a potencia alta (0) durante 2 o 3 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añada la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cueza a potencia alta (0) durante 1 a 2 minutos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añada la leche y remueva hasta formar una masa fina.
3. Añada el pimienta rojo. Cueza a potencia alta (0) durante 3 o 5 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añada el queso y remueva hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta; mezcle bien. Cubra con tapa. Cueza a potencia alta (0) durante 6 a 8 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remueva antes de servir.
Salen 6 raciones.



Ensalada templada de patatas

900 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de ½ pulgada
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de ½ pulgada
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
⅓ de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cazuela de 2 litros ponga las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubra con tapa. Cuez a potencia alta (0) hasta que las patatas estén tiernas (10-13 min); remover dos veces. Escurra y reserve hasta que se enfríen ligeramente.
 2. En un cuenco mediano, cueza la panceta a potencia alta (0) hasta que esté crujiente (3-4 min); remueva una vez. Coloque la panceta sobre papel absorbente. Reserve 1 cucharada de la grasa.
 3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con envoltura de plástico; destape una esquina para que se escape el vapor. Cuez a potencia alta (0) hasta que esté tierna (2-3 min); remueva una vez.
 4. Mezcle el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cuez a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva (30-40 s). Añada el vinagre y ½ taza de agua. Cuez a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (2-3 min); remueva una vez. Agregue la panceta. Vierta la mezcla sobre las patatas. Remueva bien.
- Salen 6 raciones.**

Sopa de alubias negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (420 g cada uno) de alubias negras escurridas
1 lata (390-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (385-405 g) de caldo de pollo
1 lata (195-240 g) de maíz
1 lata (110 g) de chilis verdes picados
1-2 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Ponga la cebolla y el ajo en una cazuela de 3 cuartos de galón. Cubra con tapa. Cuez a potencia alta (0) durante 3 a 5 minutos, hasta que estén tiernos.
 2. Añada uno de los botes de alubias; macháquelas con un tenedor. Agregue los restantes ingredientes; mezcle bien.
 3. Cuez, sin cubrir, a potencia alta (0) durante 15 minutos; remueva. Reduzca a potencia media y cueza otros 5 minutos. Remueva antes de servir.
- Salen 2 raciones.**

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancelar dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra "88:88". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 12 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.



El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpiolo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si se enciende accidentalmente.

MENSAJES DE ERROR

- Si aparecen “E-42” y “E-45”, deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece “E-47”.
- Si aparece “E-41”, llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.

Si tiene un problema que no puede solucionar, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

ESPECIFICACIONES

MODELO	ME0113M
Interior del horno	1,1 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía del microondas	1550 vatios
Potencia de salida	1000 vatios (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores	518 (An) x 297 (Al) x 386 (Pr)
Dimensiones de la cavidad del horno	334 (An) x 252,5 (Al) x 357,5 (Pr)
Peso neto	14 kg



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864) From mobile 02-482 82 00	
BOLIVIA	800-10-7260	
COLOMBIA	01-8000112112	
COSTA RICA	0-800-507-7267	
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
HONDURAS	800-27919267	
JAMAICA	1-800-234-7267	
NICARAGUA	00-1800-5077267	
PANAMA	800-7267	
PERU	0-800-777-08	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

N.º de código: DE68-03752R

